

Jemná salámová pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Majonéza 4 lžíce
- Poličan 150 g
- Zakysená smetana 1 ks
- Tavený smetanový sýr 2 ks
- Gouda 100 g
- Mletý černý pepř 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Goudu a poličan nejemno nastrouháme. Salám můžeme také nakrájet, pokud chceme mít v pomazánce větší kousky.

V misce rozmačkáme tavené sýry a rozmícháme se smetanou a majonézou. Přimícháme sýr a salám, bohatě opeříme a salámovou pomazánku necháme aspoň hodinu rozležet.

Jemnou salámovou pomazánku mažeme na čerstvý chléb a zdobíme snítkou petrželky.